EIN HERZLICHES «GRÜÄSSECH»

Essen, trinken, entdecken. In der «Stuba» begleiten Sie uns kulinarisch durch unsere Heimat.
Im Alpenblick vereinen wir feine Aromen und spannende Kombinationen. Tradition und Moderne. Adelboden und die Welt.

Unsere Inspiration sind die hiesigen Berge. Beständig. Imposant. Ehrlich.

Wir kochen saisonal und mit überwiegend biologischen Zutaten.
Wir kennen die Herkunft unserer Produkte.
Wir sind mit unseren Bauern, Metzgern,
Fischern, Jägern, Käsern und Lieferanten per Du.

FIDUZ HAA
Vier, fünf oder sechs Gänge? Mit Fleisch oder ohne?
Wählen Sie, was Ihnen beliebt!
In unserem Weinkeller lagert zudem ein erlesener Tropfen zu Ihrem Menü.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Herzblut, Perfektion und der Blick auf die Alpen.
Das ist das Geheimrezept unserer Küche.

VER|PI|PÄÄ|PE|LÄ

«verwöhnen» | Adelbodner Mundart

Lassen Sie es sich gut gehen.

Ihre Gastgeber
Familie Inniger und das Alpenblick-Team

Vorab

Topinamburtatar
Trüffel I Alpkäse 2022 I Steinpilz
Breisgau 2023, Weingut Bernhard Huber – Baden

Frutiger Räuchertofu
Tomate I Fenchel I Bouillabaisse
Chardonnay Ried Lores 2020, Johanneshof Reinisch – Thermenregion

Belper Knolle Tortelloni
Sellerie I Haselnuss I Suure Most
Pinot Noir 2023, David Moret – Burgund

Hauptgang

Knuspriger Kürbis
Rande I Brombeer I Bittersalate
La Dame de Montrose 2020, Château Montrose – Bordeaux

Zum Schluss

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald
Eingemachtes I Knäckebrot I Schlorziflade
Chasselas Le Brez 2011, Domaine La Colombe – Féchy

Wiedlisbacher Himbeere
Maracaibo Clasificado 65% I Milch
La Part des Anges, Domaine du Clos des Pins – Dardagny

Vorab

Rindstatar
Trüffel I Alpkäse 2022 I Steinpilz
Breisgau 2023, Weingut Bernhard Huber – Baden

Brüggli Lachsforelle
Tomate I Fenchel I Bouillabaisse
Chardonnay Ried Lores 2020, Johanneshof Reinisch – Thermenregion

Kalbsbrust Ravioli
Sellerie I Haselnuss I Suure Most
Pinot Noir 2023, David Moret – Burgund

Hauptgang

Rehrücken
Rande I Brombeer I Bittersalate
La Dame de Montrose 2020, Château Montrose – Bordeaux

Zum Schluss

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald
Eingemachtes I Knäckebrot I Schlorziflade
Chasselas Le Brez 2011, Domaine La Colombe – Féchy

Wiedlisbacher Himbeere
Maracaibo Clasificado 65% I Milch
La Part des Anges, Domaine du Clos des Pins – Dardagny

4 Gänge 135 / 5 Gänge 150 / 6 Gänge 165
Weinbegleitung 15 pro Glas

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.